

Tacos de jaiba en témpura

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Agua helada: 1 Vaso

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 4 Dientes

Jaibas: 3 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidad

Harina de trigo: 1 Taza

Repollo morado: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Chile habanero: 2 Unidades

Almidón de Maíz: 2 cdas.

Manteca: 25 g

Cilantro: Cantidad necesaria

Clavo de olor molido: Cantidad necesaria

Frijoles charros: Cantidad necesaria

Vinagre de manzana: 1/2 Taza

Tequila: Cantidad necesaria

Palta/Aguacate: 1 Unidad

Pimienta rosa: Cantidad necesaria

Naranja agria: 1 Unidad

Tortillas para tacos: Cantidad necesaria

Berro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para las cebollas moradas encurtidas

- Cortamos en juliana la *cebolla* morada y llevamos a un bol
- Luego, añadimos una pizca de clavo de olor molido, pimienta rosa, pimienta negra y 2 chiles habanero picado fino.
- Por otro lado, en una sartén, quemamos 4 dientes de *ajo* con piel, los pelamos y con el cuchillo hacemos una pasta de *ajo*.
- Salteamos por 1 minuto la *cebolla* morada condimentada y apagamos el fuego.
- A la misma sartén, le incorporamos *jugo* de 1 *naranja* agria, 1/2 taza de *vinagre* de *manzana* y 2 hojas de *laurel*
- Dejamos infundir y llevamos a un baño maría inverso para enfriar.

Para el téate

- Mpara, en un bol, mezclamos 1 taza de *harina* de trigo, 2 cucharas de almidón de maíz, 1 vaso de agua helada con hielo, un chorrito de tequila y mezclamos con los dedos suavemente sin batir.
- Secamos 3 jaibas con un trapo de cocina bien limpio, le retiramos las branquias, pasamos la mezcla de **téatura** y freímos en aceite caliente.
- Cortamos el *aguacate* en láminas
- Reservamos.
- Luego, untamos los frijoles charros sobre 3 tortillas para tacos y las calentamos apenas sobre sartén.

Para el armado

Llevamos a un plato las tortillas atemperadas, añ

- Adimos las jaibas fritas, el *aguacate* en láminas, la *manteca* derretida, las cebollas encurtidas reservadas, el *repollo* colorado cortado muy fino, el *berro* y las hojas de *cilantro*.
- Terminamos con *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-jaiba-en-tempura>